

CAKE POP AND DONUT HOLE MAKER

CUISSON DE GÂTEAUX-SUÇONS ET TROUS DE BEIGNE

MÁQUINA PARA HACER CHUPETINE DE MASA Y ROSQUILLA

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome

Table of Contents

Table des matières

Índice

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions before using appliance.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.

13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
18. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If an extension cord is used:

    a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

    b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord;

    c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. To disconnect, remove plug from outlet.
22. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
23. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.

24. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
25. Use with wall receptacle only.
26. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be usedto reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting To Know Your Cake Pop & Donut Hole Maker

Product may vary slightly from illustration

Figure 1

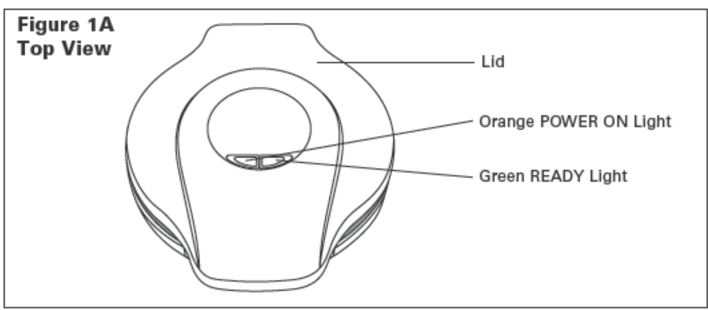
Lid Handle with Locking Lid Latch

Non-Stick Upper and Lower Cooking Plates

Polarized Plug

Non-Skid Feet (Not Shown)

Figure 1A
Top View



Introduction to Baking Cake Pops and Donut Holes

Cake pops and donut holes… these quick and delicious round balls of cake are baked easily and quickly and then individually decorated for your friends, family, and co-workers. Great to serve at parties. Create exquisite centerpieces for any occasion… birthday party, baby shower, sweet sixteen. Kids (and adults) will love to eat these small bites of sweet goodness on a stick.

Using colored candy chips and other decorations, create a base for your creations. Match your party's color theme. Try orange for lady bugs, yellow smiley faces, many colors for long winding caterpillars, aliens, green bugs, yellow tennis balls or white soccer balls, etc. Then draw with frosting or pipe melted candy from a bag or tip. Your family or any social group will enjoy hours of fun and creative decorating with professional-looking and tasting results! Please consult the Recipe section of this instruction manual for complete instructions.

Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Cake Pop & Donut Hole Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Cake Pop & Donut Hole Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.

   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSE CAKE POP & DONUT HOLE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**
4. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.
   Keep the Cake Pop & Donut Hole Maker closed until needed.

Operating Instructions

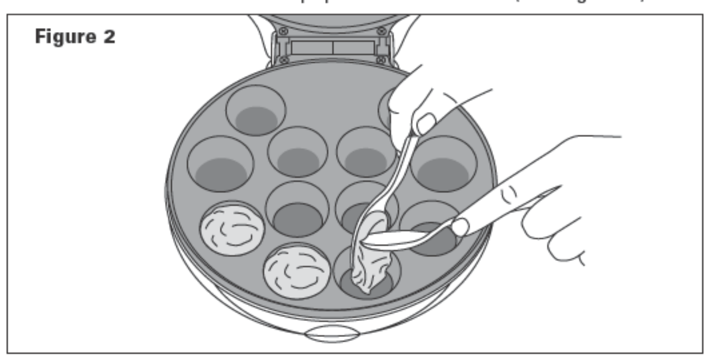
1. Plug closed Cake Pop & Donut Hole Maker unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light will illuminate.

   NOTE: When the Cake Pop & Donut Hole Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first cake pops/ donut holes prepared in the Cake Pop & Donut Hole Maker, it is recommended that these be discarded.
2. While preheating, prepare cake batter.
3. When the green READY light illuminates, (allow 2 minutes) the Cake Pop & Donut Hole Maker is preheated and is ready for use.

General Cake Pops & Donut Holes Baking Procedures

1. Generously brush both the lower and upper cooking plates with vegetable oil to assist in the removal of the cake pops/donut holes after baking. Depending on the recipe, some cake pops/donut holes may be more difficult to remove and may require a heavier application.
2. Use 2 teaspoons to add batter to the Cake Pop & Donut Hole Maker (one to add, the other to push batter into Maker). Add 1 heaping teaspoon of batter to each of the 12 cake pop/donut hole molds. (See Figure 2.)

Figure 2



NOTE: All 12 cake pops/donut hole molds do not need to be filled when using the Cake Pop & Donut Hole Maker.

IMPORTANT: Do not overfill cake pop/donut hole molds. Cake pops/ donut holes will expand when baked. Results may vary by recipe.

After batter has been added, use the lid handle to lower the top lid. The lid latch will lock into position. Bake for 5 to 6 minutes.

NOTE: The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.

NOTE: As cake pops/donut holes bake, steam will be emitted from the Cake Pop & Donut Hole Maker. This is normal.

3. After 5 to 6 minutes, wearing a protective oven mitt or potholder, press the lid latch in the lid handle, and lift the top lid to the open position. Allow to cook (opened) for 1 additional minute.

   NOTE: When the upper cooking plate is lifted, if any cake/hole splits, then add more oil to the molds on future batches. If needed, add 15 to 30 seconds additional cooking time. If cakes/holes are still splitting, add milk or cream to thin the batter and retry at a longer bake time.

   NOTE: Cooking times may vary slightly based on the temperature of the Cake Pop & Donut Hole Maker and cake batter recipe.

4. If necessary, lower the lid and continue cooking for 15 seconds at a time until cake pops/donut holes are browned to your liking.

5. Use a heat-proof plastic or wooden spatula to remove bite-size cake pops/donut holes.

   NOTE: If additional cake pops/donut holes are to be baked, wearing a protective oven mitt, wipe the cooking plates clean with a dry cloth or paper towel. Keep the Cake Pop & Donut Hole Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more cake pops/donut holes.
6. Oil both the lower and upper cooking plates with a generous coat of vegetable oil, add batter and bake following the instructions previously described.
7. When all cake pop/donut hole baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
8. Do not clean unit until it is fully cooled.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Cake Pop & Donut Hole Maker unit does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Cake Pop & Donut Hole Maker in dishwasher.
3. The cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
4. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below.
5. To protect the premium quality non-stick surfaces, use a heat-proof plastic or a wooden spatula to remove cake pops/donut holes.

   WARNING: Cake Pop & Donut Hole Maker is very hot during use. Never use plastic or nylon utensils that are not marked heat-proof as they may melt and damage the non-stick cooking surfaces.
6. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

Storing Instructions

WARNING: Never store the Cake Pop & Donut Hole Maker while it is hot or still plugged in.

1. Lower the lid. Make sure the lid is locked in position.
2. Use the cord wrap on the bottom of the Cake Pop & Donut Hole Maker to store the cord. (See Figure 3.)
3. The Cake Pop & Donut Hole Maker can be placed in a vertical position (handles pointed up) for neat and compact counter top or general storage.
4. Do not put any stress on the cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.
5. Store Cake Pop & Donut Hole Maker in its box or in a clean, dry area.

Figure 3

Preparing Cake Pops & Donut Holes

WHAT YOU WILL NEED

Cake mix (or homemade)

FIRST COVERING

Prepared cake frosting (or homemade)

Candy melts, various colors

Chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)

Jam, jelly, preserves, honey

FUN TOPPINGS

Colored sprinkles

Chopped nuts

Shredded sweetened coconut

Small colored candies such as M&M®'s

Colored icing tubes

Cinnamon sugar

Ginger sugar

CAKE POPS SUPPLIES

Lollipop sticks

Styrofoam form to stand pops

1. To prepare cake pops: Dip sticks into the melted candy or chips before inserting them into the cake pop. This will help to hold pops into place.
2. Stand the cake pops in a styrofoam form to keep them from touching. Refrigerate for 20-30 minutes before decorating.
3. When you are ready to dip, take pops out of the refrigerator no more than 5 at a time.
4. Frost cake pops or donut holes with your favorite frosting or combination of frostings. Then roll into toppings of your choice or press candies or nuts into coating.
5. If you are using liquefied candy melts or chips as the first covering:

- Using a microwave-safe bowl, melt 1⁄4 to 1⁄2 cup candy melts or any chocolate or flavored baking chips for 1 minute. Stir well. Microwave for an additional 15 seconds, if necessary.

  NOTE: A double-boiler or a pan over boiling water can also be used.
- If needed, add a splash of milk to chips before heating to thin dipping mixture.
- Dip pops or donut holes into the bowl, swirl cakes in the dipping mixture until it is covered. Use a teaspoon to help drip candy over the cake. Work quickly as the chocolate will begin to get lumpy as it hardens.
- Roll cake into toppings of your choice or press candies or nuts into wet coating.

  HINT: When using melted white chocolate as the first coating, put some aside to use as a colored drizzle. Melt chocolate and add GEL food coloring until the desired color is achieved. Decorate using colored chocolate in a piping bag or a plastic bag with the corner snipped.

  IMPORTANT: Never use liquid food coloring as it will harden immediately and ruin the chocolate.

6. If you are using jam, jelly, preserves or honey:

- Place in microwave-safe bowl and heat on HIGH power for 10 seconds.
- Brush pops or donut holes with melted fruit.
- Roll or dip cakes into toppings of your choice.

Recipes

E-Z Scratch Chocolate Cake Pops or Donut Holes

- 1/2 cup unsalted butter, softened
- 1 cup brown suga
- 2 eggs
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup all-purpose flour
- 1/2 teaspoon cream of tartar
- 1/4 cup unsweetened cocoa powder

1. **Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.**
2. **In a large bowl, using a hand mixer, cream together the butter and brown sugar.**
3. **Beat in the eggs, one at a time, then stir in vanilla.**
4. **In a separate bowl, combine the flour, cream of tartar and cocoa powder; stir into the egg mixture until well blended.**
5. **Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.**
6. **Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.**

Makes: 24 – 26 chocolate cake pops or donut holes

Recipes

Blondies Cake Pops or Donut Holes

- 1 cup sifted all-purpose flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 cup chopped cashews
- 1/4 cup semisweet chocolate chips
- 1/4 cup butterscotch chips
- 6 tablespoons unsalted butter
- 1 cup packed brown sugar
- 1 egg
- 2 teaspoons vanilla extract

1. **Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.**
2. **Place flour, baking powder, baking soda, and salt in a medium bowl. Sift together.**
3. **Add chopped nuts and chips. Mix dry ingredients well and set aside.**
4. **Melt butter. Add 1 cup firmly packed brown sugar and mix well. Allow to cool slightly.**
5. **Beat egg in small bowl and add to wet ingredients. Add vanilla and mix until well blended.**
6. **Add dry ingredients slowly to the wet ingredients, mixing well. Batter will be thick.**

   IMPORTANT: Apply a generous coating of oil to both the upper and lower cooking plates before adding batter.
7. **Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.**

Makes: 21 – 23 blondie pops or donut holes



Limited ONE-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respecter les consignes de sécurité de base au moment d’utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes.

1. **Avant d’utiliser l’appareil, lire toutes les instructions.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l’appareil.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne jamais immerger en tout ou en partie le cordon, la fiche ou l’appareil dans l’eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n’est pas destiné à être employé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent ni l’expérience ni les connaissances nécessaires pour utiliser l’appareil, à moins d’être supervisées ou instruites quant à l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Une supervision attentive est de rigueur lorsque l’appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
6. Débrancher l’appareil de la prise murale lorsqu’il n’est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l’appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
7. Ne jamais tirer sur le cordon d’alimentation pour débrancher l’appareil de la prise murale. Saisir plutôt la fiche et la tirer pour la débrancher.
8. Éviter d’utiliser l’appareil si son cordon d’alimentation ou sa fiche électrique sont endommagés, ou si l’appareil est défectueux ou endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l’appareil au centre de service autorisé le plus près pour en faire faire l’évaluation, la réparation ou l’ajustement.
9. L’utilisation de pièces ou d’accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l’appareil peut causer un incendie, des décharges électriques ou des blessures.
10. Ne pas utiliser à l’extérieur. Pour usage domestique

seulement.

11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins commerciales.
12. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
13. Ne pas poser l'appareil sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
14. Pour utiliser l'appareil, le déposer sur une surface plane résistante à la chaleur uniquement.
15. Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer l'appareil s'il contient de l'huile, de l'eau, d'autres liquides ou des aliments chauds.
16. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduirele risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.
17. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V.
18. L'appareil doit être pourvu d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'entremêlement ou de trébuchement que pose un cordon long.
19. Il est possible de se procurer une rallonge électrique et de l'utiliser, à condition d'être prudent.
20. Si vous utilisez une rallonge :

    a. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins égales à la puissance électrique de l'appareil.

    b. Si l'appareil comporte un contact de terre, la rallonge doit comporter un cordon à trois fils avec mise à la terre.

    c. La rallonge doit être placée de manière à ne pas pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, où elle pourrait être agrippée par un enfant ou faire trébucher

quelqu'un.

21. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche électrique de la prise murale.
22. Toujours débrancher l'appareil après son utilisation. L'appareil demeure sous tension tant qu'il est branché.
23. **MISE EN GARDE! SURFACES CHAUDES :** L'appareil dégage de la chaleur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.
24. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation au-dessus de l'appareil et sur tous ses côtés. Pendant l'utilisation, veiller à ce que l'appareil ne soit pas en contact avec des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou toute autre matière inflammable.
25. Ne brancher l'appareil que dans une prise murale.
26. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES CONSIGNES

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son fonctionnement et demeure chaud pendant un certain temps après son arrêt. Toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler des objets chauds et laisser refroidir les parties métalliques avant le nettoyage. Ne pas placer d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.

1. Lire et comprendre le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Remarques sur la fiche

Cet appareil est doté d’une fiche polarisée (une broche est plus large que l’autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s’insère d’une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s’insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l’insérer de l’autre côté. S’il est toujours impossible de l’insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié.Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Remarques sur le cordon

Utiliser le cordon d’alimentation court (ou cordon d’alimentation amovible) fourni avec l’appareil afin de réduire le risque d’emmêlement ou de trébuchement que présente
un cordon long.

Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l’appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n’est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu’il doit également alimenter d’autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

Caractéristiques de votre cuiseur à gâteau-suçons et trous de beigne

L'appareil peut varier quelque peu des illustrations.

Figure 1

Poignée du couvercle avec loquet

Plaques de cuisson antiadhésives supérieure et inférieure

Fiche polarisée

Pieds antidérapants (non illustré)

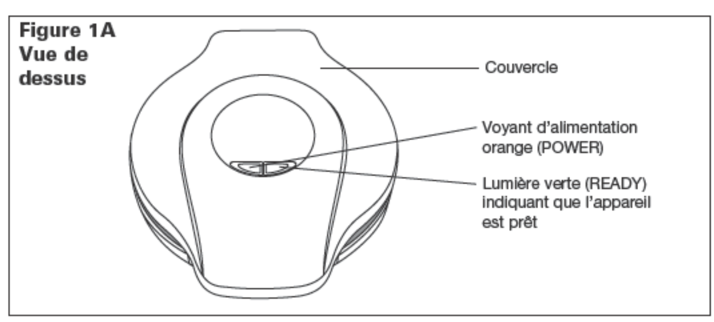


Figure 1A Vue de dessus

Présentation des Gâteaux-suçons et Trous de beigne

Minigâteaux et trous de beigne… Ces savoureux petits globes sont aussi rapidement préparés que cuits, et peuvent ensuite en un tournemain être décorés individuellement pour les offrir à vos amis, votre famille ou vos collègues.Ils font sensation dans tout événement. Créez de superbes centres de table en toute occasion : fête d'anniversaire, shower de bébé, etc. Enfants comme adultes aimeront savourer ces petites bouchées de bonheur sur un bâton.

Servez-vous de friandises décoratives pour enjoliver vos créations, et coordonnez-les à votre événement! Ajoutez de l'orange pour rappeler une coccinelle, du jaune pour un petit bonhomme sourire ou une balle de tennis, un arc-en-ciel de nuances pour une chenille amusante, du vert pour des extra-terrestres et des insectes, ou encore du blanc pour un ballon de soccer, puis dessinez des motifs à l'aide de glaçage ou de bonbon fondu avec un sac à dresser. Les familles et les groupes sociaux de tout type auront beaucoup de plaisir à décorer en toute créativité des bouchées à la saveur et à l'allure professionnelles. Veuillez consulter la section des recettes de ce guide pour connaître toutes les instructions.

Avant la première utilisation

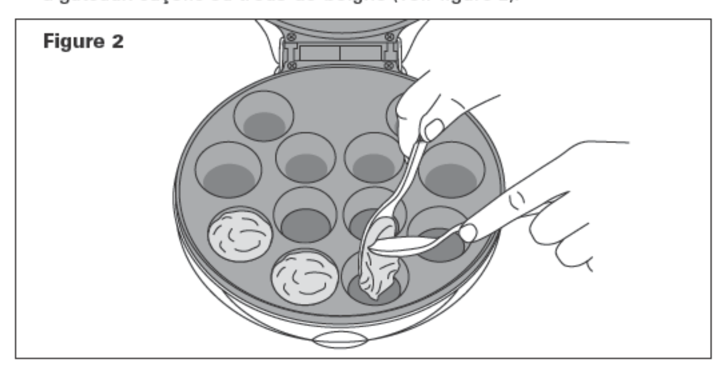
1. Déballer soigneusement le cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne et retirer tout le matériel d'emballage.
2. Avant d'utiliser le cuiseur pour la première fois, essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide pour enlever la poussière, puis les sécher avec un linge sec.
3. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement humide.
   MISE EN GARDE : Éviter que l'eau ne s'infiltre dans l'appareil.
   NE JAMAIS IMMERGER LE CUISEUR À GÂTEAUX-SUÇONS ET TROU DE BEIGNE DANS DE L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.
4. Placer l'appareil sur une surface plane, propre et sèche. Garder le cuiseur fermé jusqu'à son utilisation.

Mode d'emploi

1. Brancher le cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne dans une prise électrique c.a. de 120 V pour le préchauffer. Le voyant d'alimentation orange POWER ON s'allume.REMARQUE : Lors de la première utilisation, le cuiseur peut dégager de la fumée ou une légère odeur. Cela est normal et devrait cesser après une ou deux utilisations.
   Cela n'affecte en rien la sécurité de l'appareil. Toutefois, comme le goût des premiers gâteaux-suçons ou trous de beigne pourrait être altéré, il est recommandé de les jeter.
2. Pendant le préchauffage, préparer la pâte à gâteau.
3. Lorsque le voyant vert READY s'allume (après deux minutes), le cuiseur est chaud et prêt à être utilisé.

Consignes générales sur la cuisson de gâteaux-suçons et et trous de beigne

1. À l'aide d'un pinceau, enduire généreusement les plaques de cuisson supérieure et inférieure d'huile végétale. Une fois cuits, les gâteaux-suçons et trous de beigne seront plus faciles à démouler. Selon la recette, certains gâteaux-suçons et trous de beigne pourraient être plus difficiles à démouler et nécessiter plus d'huile.
2. Utiliser deux cuillères à thé pour déposer la pâte dans le cuiseur (une cuillère qui contient la pâte et l'autre pour la pousser dans le cuiseur). Ajouter une cuillère à thé comble de pâte dans chacun des douze moules à gâteaux-suçons ou trous-de-beigne (voir figure 2).


Figure 2

REMARQUE : Les douze moules à gâteaux-suçons et trous de beigne ne doivent pas être remplis lors de l'utilisation de l'appareil.

IMPORTANT : Ne pas trop remplir les moules à gâteaux-suçons et trous de beigne, car la pâte gonfle pendant la cuisson. Les résultats peuvent varier d'une recette à l'autre.

Une fois la pâte dans les moules, abaisser la plaque de cuisson supérieure en vous aidant de la poignée. Le loquet verrouillera le couvercle. Laisser cuire de 5 à 6 minutes.

REMARQUE : Le voyant vert (READY) s'allume et s'éteint à mesure que l'appareil cherche à maintenir la température de cuisson.

REMARQUE : Pendant la cuisson des gâteaux-suçons et trous de beigne, de la vapeur s'échappera de l'appareil. Cela est normal.

3. Après 5 à 6 minutes, à l'aide de gants de cuisine ou d'une manicle, appuyer sur le loquet de la poignée du couvercle et soulever la plaque supérieure pour placer celle-ci en position ouverte. Laisser cuire (à découvert) une minute de plus.

   REMARQUE : Une fois la plaque de cuisson supérieure soulevée, si les gâteaux-suçons et trous de beigne se brisent, ajouter de l'huile dans les moules pour les fournées suivantes. Au besoin, prolonger la cuisson de

15 à 30 secondes. Si les gâteaux-suçons et trous de beigne se brisent toujours, ajouter du lait ou de la crème pour diluer la pâte et essayer de cuire plus longtemps.
REMARQUE : Le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction de la température du cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne et de la recette choisie.

4. Au besoin, abaisser la plaque de cuisson supérieure et prolonger la cuisson de 30 secondes ou jusqu'à ce que les gâteaux-suçons et trous de beigne soient dorés à votre goût.
5. Utiliser une spatule de plastique ou de bois résistante à la chaleur pour retirer les gâteaux-suçons et trous de beigne.
   REMARQUE : Pour faire cuire d'autres gâteaux-suçons et trous de beigne, protéger vos mains avec des gants de cuisine et essuyer les plaques de cuisson avec un chiffon sec ou un essuie-tout. Garder le cuiseur fermé pour conserver la chaleur. Toujours attendre que le voyant vert (READY) s'allume avant de cuire d'autres gâteaux-suçons et trous de beigne.
6. Enduire les plaques de cuisson supérieure et inférieure d'une généreuse couche d'huile végétale, ajouter la pâte et cuire selon les instructions ci-dessus.
7. Lorsque tous les gâteaux-suçons et trous de beigne sont cuits, débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
8. Ne pas nettoyer l'appareil avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Réparation

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou changée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Communiquer avec un technicien réparateur d'appareils électriques qualifié si l'appareil doit être réparé.

Entretien et nettoyage

MISE EN GARDE : Débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

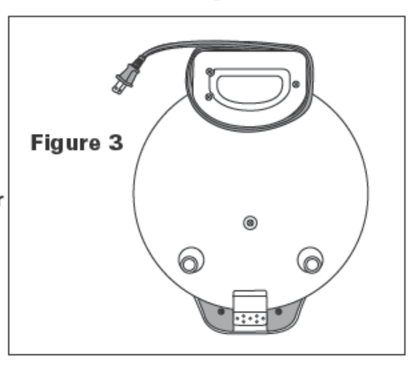
1. Le cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne ne peut pas être démonté pour le nettoyage.
2. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne jamais mettre le cuiseur au lave-vaisselle.
3. Les plaques de cuisson devraient faire l'objet d'un nettoyage et d'un traitement adéquats avant d'être chauffées.
4. Brosser les plaques de cuisson à l'aide d'un pinceau à pâtisserie à poils souples ou d'un chiffon propre. Aux fins d'entretien des plaques, recouvrir légèrement les plaques de cuisson de graisse alimentaire végétale ou d'huile végétale. Suivre attentivement la procédure de nettoyage proposée ci-dessous.

5. Afin de protéger les surfaces de cuisson antiadhésives de qualité supérieure, utiliser une spatule ou une cuillère de bois ou de plastique résistant à la chaleur pour sortir les gâteaux-suçons et trous de beigne de leur moule.
   MISE EN GARDE : Le cuiseur est très chaud pendant son fonctionnement. Ne jamais utiliser d'ustensiles de plastique ou de nylon non résistants à la chaleur parce qu'ils peuvent fondre et endommager les surfaces antiadhésives.
6. Pour retirer la pâte qui a formé une croûte sur les plaques de cuisson, verser un peu d'huile de cuisson sur la pâte durcie. Laisser agir pendant 5 minutes, puis essuyer la pâte ramollie avec un essuie-tout ou un chiffon doux. Enlever les taches tenaces à l'aide d'un tampon à mailles en plastique. Pour obtenir des résultats optimaux, n'utiliser que des produits qui conviennent au nettoyage de surfaces de cuisson antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer abrasifs.
7. Utiliser un nettoyant non abrasif et un chiffon doux humide pour nettoyer les surfaces externes de l'appareil. Sécher soigneusement.

Rangement

AVERTISSEMENT : Ne jamais ranger le cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne lorsqu'il est chaud ou encore branché.

1. Abaisser le couvercle. Veiller à ce que le couvercle soit correctement enclenché.
2. Utiliser le rembobineur de cordon situé dans la partie inférieure du cuiseur pour ranger le cordon d'alimentation (voir figure 3).
3. Le cuiseur peut être placé en position verticale (les poignées vers le haut) pour un rangement facile et pratique sur le comptoir ou ailleurs.
4. Ne pas tendre le cordon là où il s'insère dans l'appareil pour éviter de l'endommager et de le rompre.
5. Ranger le cuiseur dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.


Figure 3

Préparation des Gâteaux-suçons et Trous de beigne

CE DONT VOUS AUREZ BESOIN

Préparation à gâteau (achetée ou maison)

PREMIER ENROBAGE

Glaçage à gâteau prémélangé (ou maison)

Mélanges de bonbons fondus, de diverses couleurs

Pépites de chocolat (n'importe quelle saveur ou couleur, y compris au caramel écossais)

Confiture, gelée, conserves de fruits, miel

GARNITURES AMUSANTES

Poudres de couleur

Noix hachées

Noix de coco sucrée râpée

Petits bonbons de couleur de type M&M[MD]

Tubes de glaçage de couleur

Sucre à la cannelle

Sucre au gingembre

MATÉRIEL

Bâtons à suçon

Morceau de styromousse pour planter les gâteaux-suçons

1. Pour préparer les gâteaux-suçons : Tremper les bâtons dans un mélange de pépites ou de bonbons fondus avant de les insérer dans les gâteaux-suçons. Ceux-ci seront ainsi plus fermement maintenus en place.
2. Planter les gâteaux-suçons dans un morceau en styromousse pour empêcher qu'ils ne se touchent. Réfrigérer pendant 20 à 30 minutes avant de les décorer.
3. Une fois que vous êtes prêt à les tremper, ne pas sortir du réfrigérateur plus de cinq gâteaux-suçons à la fois.
4. Glacer les gâteaux-suçons ou trous de beigne en les recouvrant de votre glaçage favori ou d'une combinaison de glaçages. Recouvrir de garnitures de votre choix ou ajouter les bonbons ou les noix dans l'enrobage en appuyant.
5. Si vous utilisez des pépites ou bonbons fondus liquides comme premier enrobage :

- Dans un bol pouvant aller au four micro-ondes, faire fondre de ¼ à ½ tasse de bonbons fondus ou de pépites de chocolat ou d'une autre saveur pendant une minute. Bien mélanger le tout. Au besoin, prévoir 15 secondes de cuisson additionnelle au four micro-ondes.

  REMARQUE : On peut également avoir recours à un bain-marie ou placer

un récipient sur un chaudron rempli d'eau bouillante.

- Au besoin, ajouter un peu de lait aux pépites pour diluer le mélange.
- Faire tremper les gâteaux-suçons ou trous de beigne dans le bol et bien remuer dans le mélange jusqu'à ce qu'ils en soient parfaitement enduits. Se servir d'une cuillère à thé pour verser des bonbons fondus sur les gâteaux-suçons. Faire vite puisque le chocolat commence à faire des grumeaux en se durcissant.
- Recouvrir les gâteaux-suçons de garnitures de votre choix ou ajouter les bonbons ou les noix dans l'enrobage en appuyant.

  CONSEIL : Lorsque l'on a recours à du chocolat blanc fondu à titre de première couche, en réserver un peu pour faire des gouttelettes de couleur. Faire fondre le chocolat et y ajouter du colorant alimentaire sous forme de GEL jusqu'à ce que la couleur souhaitée soit atteinte. Décorer le tout au moyen de chocolat de couleur versé à l'intérieur d'une poche à douille ou d'un sac de plastique dont le coin est découpé.

  IMPORTANT : Ne jamais utiliser de colorant alimentaire liquide puisque celui-ci durcit sur-le-champ et rend le chocolat inutilisable.

6. Si vous utilisez de la confiture, de la gelée, des conserves de fruits ou du miel :

- Disposer le tout dans un bol pouvant aller au four micro-ondes et faire chauffer à température ÉLEVÉE pendant 10 secondes.
- Enduire les gâteaux-suçons ou trous de beigne de fruits fondus.
- Recouvrir les gâteaux-suçons de garnitures de votre choix.

Recettes

Gâteaux-suçons ou trousus de beigne aux chocolats

- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 1 tasse de cassonade
- 2 œufs
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de farine tout-usage
- 1/2 c. à thé de crème de tartre
- 1/4 tasse de cacao non sucré

1. Préchauffer le cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne.

2. Dans un grand bol, battre le beurre et la cassonade en crème à l'aide d'un batteur à main.

3. Ajouter les œufs un à la fois en fouettant, puis incorporer la vanille.

4. Dans un autre bol, mélanger la farine, la crème de tartre et le cacao. Incorporer au mélange d'œufs. Bien mélanger.

5. Cuire les gâteaux-suçons et trous de beigne en suivant les instructions indiquées à la section « Consignes générales sur la cuisson de gâteaux-suçons et trous de beigne » du présent manuel.

6. Bien refroidir avant d'insérer les bâtons dans les gâteaux-suçons ou de décorer.

Donne 24 à 26 gâteaux-suçons ou trous de beigne au chocolatte

Recettes

Gâteaux-suçons ou trousus de beigne dorés

- 1 tasse de farine tout-usage tamisée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de noix de cajou hachées
- 1/4 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/4 tasse de pépites au caramel écossais
- 6 c. à soupe de beurre non salé
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1 œuf
- 2 c. à thé d'extrait de vanille

1. **Préchauffer le cuiseur à gâteaux-suçons et trous de beigne.**
2. **Mettre la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen. Tamiser les ingrédients.**
3. **Ajouter les noix hachées et les pépites. Bien mélanger les ingrédients secs et réserver.**
4. **Faire fondre le beurre. Ajouter la cassonade et bien mélanger. Laisser refroidir légèrement.**
5. **Battre l'œuf dans un petit bol et l'ajouter aux ingrédients liquides. Ajouter la vanille et bien mélanger.**
6. **Ajouter lentement les ingrédients secs aux ingrédients liquides en mélangeant. La pâte sera épaisse.**

   IMPORTANT : Enduire les plaques de cuisson supérieure et inférieure d'une généreuse couche d'huile végétale avant d'ajouter la pâte.
7. **Cuire les gâteaux-suçons et trous de beigne en suivant les instructions indiquées à la section « Consignes générales sur la cuisson de gâteaux-suçons et trous de beigne » du présent manuel.**

Donne 21 à 23 gâteaux-suçons ou trous de beigne blonds.



Garantie limitée d'UN AN

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période d'**UN AN** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
3. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja parcial o completamente el cable, el enchufe o la conexión en agua o cualquier otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre su uso.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Poner extra atención cuando este aparato sea usado cerca de niños, y si es usado por ellos es necessario supervisar de cerca.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En lugar de eso, tome el enchufe y tire para desconectar.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas

eléctricas o lesiones.

10. No utilice este electrodoméstico en exteriores. Este aparato es parauso doméstico únicamente.
11. No utilice este electrodoméstico para propósitos comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes
13. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
14. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
15. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
17. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
18. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
19. Si usa un cable de extensión:

    a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.

    b. Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de 3 conductores.

    c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los ninos no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.

21. Siempre desenchufe el electrodoméstico después de su uso. De lo contrario, permanecerá encendido.
22. **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.

23. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina ni otros materiales inflamables mientras está en uso.
24. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.
25. No utilice este electrodoméstico para otros fines que sean aquellos para los que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1

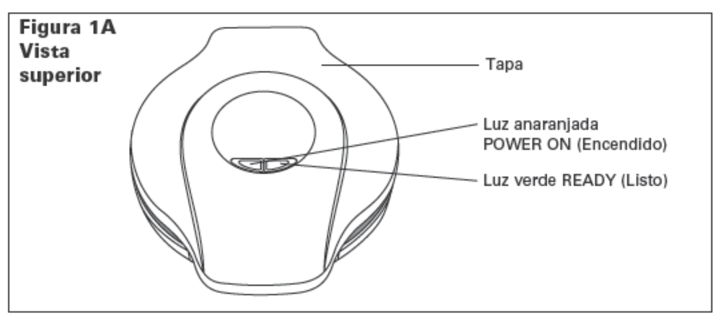
Mango de la tapa con traba de cierre de la tapa

Placas de cocción antiadherentes superior e inferior

Enchufe polarizado

Patas antideslizantes (no mostrada)

Figura 1A Vista superior



Introducción a la preparación de chupetines de masa y rosquillas

Chupetines de masa y rosquillas… estas bolas de masa rápidas y deliciosas se preparan de manera rápida y sencilla y luego se pueden decorar individualmente para sus amigos, familiares y compañeros de trabajo. Son ideales para servirlas en fiestas. Crean un exquisito elemento decorativo para cualquier ocasión… cumpleaños, fiesta de recién nacido, fiesta de dieciséis años. A los niños (y los adultos) les encantará comer estos pequeños trozos de delicias dulces en un palito.

Cree una base para sus creaciones con chispas de golosinas de colores y otras decoraciones. Puede combinarlas con el color del tema de su fiesta. Pruebe naranja para hacer vaquitas de San Antón, amarillo para caritas sonrientes, muchos colores para orugas con alas grandes, alienígenas, chinches, pelotas de tenis amarillas o pelotas de fútbol blancas, etc. Luego decórelas con baños o caramelo derretido con una manga o un pico. Su familia o cualquier grupo social disfrutarán horas de diversión y creatividad decorando y obtendrán resultados deliciosos y de aspecto profesional. Consulte la sección Recetas de este manual de instrucciones para obtener más instrucciones.

Antes de utilizar por primera vez

1. Retire con cuidado la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla y todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas.
3. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.

   PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico.
   NUNCA SUMERJA LA MÁQUINA PARA HACER CHUPETINE DE MASA Y ROSQUILLA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
4. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada hasta que sea necesario.

Instrucciones de funcionamiento

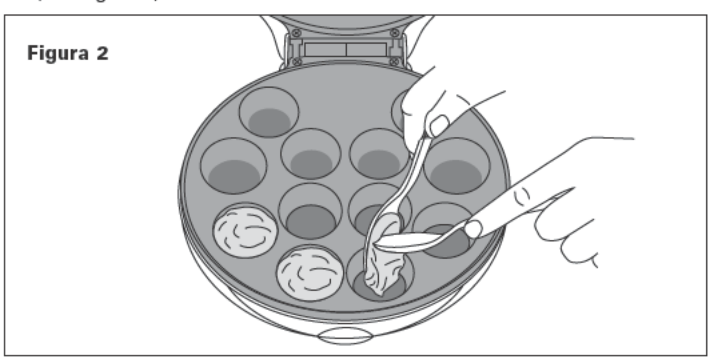
1. Enchufe la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V para precalentarla. La luz anaranjada POWER ON (Encendido) se prenderá.

   NOTA: Cuando la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, se recomienda descartar los primeros chupetines de masa y rosquillas preparados en la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla ya que su sabor puede verse afectado.

2. Mientras se precalienta, prepare la mezcla para tortas.
3. Cuando la luz verde se enciende, (espere 2 minutos) la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla esta precalentado y esta listo para su uso.

Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas

1. Pinte abundantemente las placas de cocción superior e inferior con aceite vegetal para poder retirar los chupetines de masa y las rosquillas después del horneado. Según la receta, puede resultar más difícil retirar algunos chupetines de masa y rosquillas y es posible que deba colocar una mayor cantidad de aceite.
2. Use 2 cucharas chicas para agregar la mezcla a la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla (una para agregarla y la otra para esparcir la mezcla en la máquina). Agregue 1 cucharadita colmada de mezcla en cada uno de los 12 moldes para chupetines de masa y rosquillas. (Ver Figura 2).


Figura 2

NOTA: Al usar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla, no es necesario llenar los 12 moldes para chupetines de masa y rosquillas.

IMPORTANTE: No llene demasiado los moldes para chupetines de masa y rosquillas. Los chupetines de masa y las rosquillas se expandirán durante la cocción. Los resultados pueden variar según la receta.

Después de agregar la mezcla, use el mango de la tapa para bajar la tapa superior. La traba de la tapa quedará asegurada en su lugar. Hornee durante 5 a 6 minutos.

NOTA: La luz verde READY (Listo) se encenderá y se apagará mientras la unidad mantiene la temperatura de cocción.

NOTA: A medida que se cocinen los chupetines de masa y las rosquillas, saldrá vapor de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla. Esto es normal.

3. Después de 5 a 6 minutos y con una manopla o un agarrador, presione

la traba de la tapa que se encuentra en el mango de la tapa y levante la tapa superior hasta alcanzar la posición abierta. Siga cocinando (con la unidad abierta) durante 1 minuto más.

NOTA: Si al levantar la placa de cocción superior se rompen las masas o las rosquillas, agregue más aceite a los moldes en las próximas tandas. Si es necesario, cocine durante 15 a 30 segundos más. Si las masas o las rosquillas se siguen rompiendo, agregue leche o crema para diluir la mezcla y pruebe nuevamente con un mayor tiempo de horneado.

NOTA: Los tiempos de cocción pueden diferir levemente según la temperatura de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla y la receta de la mezcla para tortas.

4. Si es necesario, baje la tapa y continúe cocinando durante 15 segundos por vez hasta que los chupetines de masa y las rosquillas esté dorados a su gusto.
5. Use una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los chupetines de masa y las rosquillas.

   NOTA: Si se van a cocinar más chupetines de masa y rosquillas, use una manopla y limpie las placas de cocción con un paño seco o una servilleta de papel. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada para conservar el calor. Antes de hornear más chupetines de masa y rosquillas, espere hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
6. Pinte las placas de cocción superior e inferior con una generosa cantidad de aceite vegetal, agregue la mezcla y cocine según las indicaciones descritas anteriormente.
7. Cuando termine de cocinar todos los chupetines de masa y las rosquillas, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
8. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

Instrucciones de mantenimiento para el usurio

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

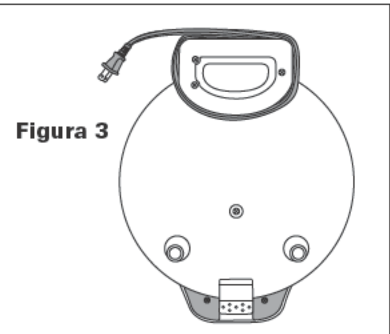
1. La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla no se desarma para la limpieza.
2. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en el lavavajillas.
3. Las placas de cocción deben estar limpias y acondicionadas antes de calentarlas.
4. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpio y suave. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza que se mencionan a continuación.
5. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, sólo utilice una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los chupetines de masa y las rosquillas.

   ADVERTENCIA: La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla se calienta mucho mientras está en funcionamiento. Nunca utilice utensilios de plástico o nailon que no sean resistentes al calor, ya que podrían derretirse y dañar las superficies de cocción antiadherentes.
6. Para retirar la mezcla adherida a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la mezcla endurecida. Deje reposar durante 5 minutos, luego limpie la mezcla ablandada con una servilleta de papel o un paño suave. Quite las manchas rebeldes con una esponja plástica o de malla. Para obtener mejores resultados, utilice solamente productos en cuyas instrucciones se indique que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.

Instrucciones de almacenamiento

ADVERTENCIA: Nunca guarde la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla mientras esté caliente o enchufada.

1. Baje la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar.
2. Guarde el cable en el envoltorio del cable que se encuentra en la parte posterior de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla. (Ver Figura 3.)
3. La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla puede colocarse en posición vertical (el mango hacia arriba) para que ocupe menos espacio en la encimera o en otros lugares de almacenamiento.
4. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.
5. Guarde la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en la caja o en un lugar limpio y seco.


Figura 3

Cómo preparar chupetines de masa y rosquillas

ELEMENTOS NECESARIOS

Mezcla para tortas (o mezcla casera)

PRIMERA COBERTURA

Baño para tortas preparado (o casero)

Caramelo para fundir de diferentes colores

Chispas de chocolate (de cualquier color o sabor, incluso de sirope de caramelo)

Dulce, jaleas, conservas, miel

COBERTURAS DIVERTIDAS

Grageas de colores

Nueces picadas

Coco rallado azucarado

Golosinas pequeñas de colores como M&M's®

Tubos de glaseado de colores

Mezcla de azúcar y canela

Mezcla de azúcar y jengibre

ELEMENTOS PARA LOS CHUPETINES DE MASA

Chupetines

Base de poliestireno para colocar los chupetines

1. Para preparar los chupetines de masa: Sumerja los palitos en el caramelo fundido o las chispas antes de insertarlos en los chupetines de masa. Esto ayudará a sostener los chupetines en su lugar.
2. Coloque los chupetines de masa en la base de poliestireno para evitar que se rocen. Refrigérelos durante aproximadamente 20 a 30 minutos antes de decorarlos.
3. Cuando esté listo para sumergirlos, saque los chupetines del refrigerador, no más de 5 por vez.
4. Bañe los chupetines de masa y las rosquillas con su baño favorito o con una combinación de baños. Luego, hágalos rodar sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura.
5. Si usa caramelo para fundir o chispas disueltos como primer cobertura:

- Use un tazón apto para microondas, derrita ¼ a ½ taza de caramelo para fundir o chispas de chocolate o del sabor de su elección durante 1 minuto. Revuelva bien. Caliente en microondas durante 15 segundos más, si es necesario.

  NOTA: También se puede usar un hervidor doble o una cacerola sobre agua hirviendo.

- Si es necesario, agregue un chorrito de leche a las chispas antes de calentarlas para diluir la mezcla del baño.
- Sumerja los chupetines o las rosquillas en el tazón, gire la masa en la mezcla del baño hasta cubrirla. Use una cuchara pequeña para colocar el caramelo sobre la masa. Debe trabajar rápido ya que el chocolate comenzará a llenarse de grumos cuando se endurece.
- Haga rodar la masa sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura húmeda.

  CONSEJO: Si usa chocolate blanco derretido como la primera cobertura, deje una parte a un lado para usarlo como baño de color. Derrita el chocolate y agregue colorante para alimentos en gel hasta obtener el color deseado. Decórelos con chocolate de color en una manga pastelera o una bolsa de plástico con la punta cortada.

  IMPORTANTE: Nunca use colorante líquido para alimentos ya que se endurece inmediatamente y arruina el chocolate.

6. Si usa dulce, jalea, conservas o miel:

- Colóquelos en un tazón apto para microondas y caliéntelos en la posición HIGH (Alto) durante 10 segundos.
- Pinte los chupetines o las rosquillas con fruta derretida.
- Gire o sumerja la masa en las coberturas que desee.

Recetas

Chupetines de masa y rosquillas de chocolate con palitos E-Z Scratch

- 1/2 taza de mantequilla sin sal, blanda
- 1 taza de azúcar moreno
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de harina común
  1/2 cucharadita de crémor
- tartárico
- 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.

2. En un tazón grande, bata la mezcla y el azúcar moreno con una batidora de mano.

3. Agregue los huevos, uno por vez y luego incorpore la vainilla.

4. En otro tazón, mezcle la harina, el crémor tartárico y el cacao; revuélvalo con la mezcla de los huevos hasta que se mezcle bien.

5. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.

6. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 24 a 26 chupetines de masa o rosquillas de chocolate.

Recetas

Chupetines de masa o rosquillas rubios

- 1 taza de harina común tamizada
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de castañas de cajú picadas
- 1/4 taza de chispas de chocolate semiamargo
- 1/4 taza de chispas de sirope de caramelo
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 taza repleta de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.

2. Coloque en un tazón mediano la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Tamícelos.

3. Agregue las nueces picadas y las chispas. Mezcle bien los ingredientes secos y déjelos a un lado.

4. Derrita mantequilla. Agregue 1 taza firmemente llena de azúcar moreno y mezcle bien. Deje que se enfríe ligeramente.

5. En un tazón pequeño, bata el huevo y agréguelo a los ingredientes húmedos. Agregue la vainilla y mezcle hasta que se mezcle bien.

6. Agregue los ingredientes secos lentamente a los ingredientes húmedos y mézclelos bien. La mezcla se tornará espesa.

IMPORTANTE: Aplique una capa generosa de aceite en las placas de cocción superior e inferior antes de agregar la mezcla.

7. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendolas instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.

Rinde 21 a 23 chupetines de masa o rosquillas rubios



Garantía limitada de UN AÑO

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CELEBRATE FRESH DISCOVER YOU LOVE PLAYFUL BOLD FUN HAPPY LIFE



bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

SO-309144_13542_Bella Cake Pop Maker IM_r2.indd   46   2013-06-28   2:07 PM